

DOMAINE SERENE

EVENSTAD RESERVE PINOT NOIR

v. 2003

DÉGUSTATION - *Tony Rynders, vinificateur*

Le nez séduisant évoque un bouquet complexe de saveurs, rappelant le gâteau aux cerises, la liqueur de framboise, la mûre, l'écorce d'orange séchée, le caramel, la vanille et le piment. Le palais intense délivre des notes de mûre noire, de baie de sureau, de grenade, de pétale de rose, de sassafras, de bois de chêne et des tannins fins. Le résultat est un vin d'une incroyable puissance, d'une très belle longueur et d'une grande complexité.

VIGNOBLE

Différents clones de pinot noir, Pommard (47 %), Wadenswil (17 %) et Dijon (36 %), provenant principalement de propriétés viticoles des Dundee Hills (83 %), et des Eola Hills (17 %).

PRODUCTION - 25.5 hl/ha

ÉLEVAGE - Vin vieilli 16 mois en fûts de chêne français, dont 74 % de barriques neuves. Non clarifié et non filtré.

MILLÉSIME

Les températures clémentes en fin de printemps offraient dès le départ les conditions idéales pour une floraison uniforme. Partie d'une montre excellente, la fleur dura quinze jours. Grâce au temps chaud et sec tout au long de l'été, les parfums se sont merveilleusement développés dans les raisins et les nombreux records de chaleur se sont soldés par une récolte précoce, avec des taux de sucre sans précédent. Le vin possède l'intensité et les saveurs mûres caractéristiques de ce millésime.



6555 NE Hilltop Lane, Dayton, OR 97114 ★ Toll Free: 866-864-6555 ★ Fax: 503-864-4500
E-Mail: info@domaineserene.com ★ www.domaineserene.com